



Världshus med matro

Slow Food-rörelsen är en internationell förening som vill försvara rätten till njutning och öka respekten för den mänskliga livsrytmen. Christina och Paul Aarts, som driver Vårdshuset i Dala-Floda, har anslutit sig till rörelsen.

AV EVELYN PESIKAN
FOTO NICLAS ALBINSSON

DET TAR ONEKLIGEN SIN RUNDLIGA TID att med kollektiva medel ta sig från Stockholm till det lilla samhället Dala-Floda, beläget mellan Borlänge och Malung. I bland krävs det tre tågbyten samt sista sträckan med taxi.

Å andra sidan känns det helt rätt att färdas på ett så långsamt sätt som möjligt för just detta uppdrag. Målet för resan är nämligen Vårdshuset i Dala-Floda vars ägare är värdiga medlemmar i den internationella föreningen Slow Food, en ganska märklig sammanslutning som hyllar långsamheten som princip, framförallt i matsammanhang. Att jakta till denna till synes ursvenska bygd i en snabb bil hade varit ett klart stilbrott, särskilt med tanke på Slow Foods medlemssymbol, en liten söt snigel i guld.

Så snart man klivit in genom dörren till detta guldockrafärgade hus som ligger i ett hav av faluröda timmerhus, alldeles intill Flosjön, känns det lustigt nog som om man

rest utomlands. Här doftar det allt annat än klassisk svensk pensionatsmat, om någon till äventyrs kommer ihåg hur den luktade. Redan i den lilla välkomnade receptionen omfamnas man av en sympatisk doft av allehanda exotiska kryddor, uppblandad med den subtila, gammelsvenska fragran- sen av de otaliga pelargoner som pryder fönsterbräderna.

Man möts också genast av en av världens mest beresta hundar, den söta och snälla Johari, som med stora problem en gång hämtades hit från hemlandet Kenya via en lång, men säkert behaglig karantän i Paris tillsammans med författaren och filmaren Marianne Ahrne. Denna ytterst flexibla hund, vars namn betyder ädelsten, har utan knot aklimatiserat sig till ett liv i kalla Norden och gör nu ett mycket bra jobb som vänlig mottagare av gäster från jordens alla hörn.

Som alla redan förstått är Vårdshuset i

Dala-Floda knappast något särskilt typiskt svenskt mat- och övernattningsställe.

– Men det har faktiskt varit pensionat här i olika omgångar sedan slutet av 1800-talet, berättar Christina Aarts, som tillsammans med sin holländske man Paul köpte det som kallades Joneses Vårdhus redan 1979. Utan att ha någon som helst erfarenhet av hotell- eller restaurangbranschen. Ännu ett exempel på att ordspråket »Friskt vägat, hälften vunnet« inte är taget ur luften.

FASTNADE FÖR FÄBOD

Paret hade träffats i Kenya några år tidigare. Paul arbetade som konstnär och den före detta svenskläraren Christina studerade lingvistik. Båda kände ganska snart att de ville förändra sina liv och skapa något tillsammans. När de åkte till Christinas hemland trodde de att det bara skulle bli en kort vistelse här, i väntan på att hitta ett trevligt ställe i Frankrike eller Italien. Men så kom





»Vi har valt att slipa och förädla vårt koncept istället för att sträva efter att bli större och likriktade. Kvalitet är långt viktigare än kvantitet för oss«.

en liten fåbod, som de absolut var tvungna att köpa, i vägen och en dag 1979 råkade de köra förbi lilla Dala-Floda och den oemotståndliga skylten »Vårdhus till salu«...

– Och här är vi ofattbart nog fortfarande kvar, skrattar Christina medan hon visar runt i de spännande och mycket hemtrevliga olika rummen.

Med stor varsamhet, mycket känsla och väldigt lite pengar har värdparet samlat och blandat möbler, konst och föremål från hela världen. Det mesta av det som finns i de 14 rummen, alla med egna namn och etnisk prägel, är loppisfynd och det har tagit lång tid att få allt »färdigt«. Alltihop är så långt ifrån en hotellfabrik av typen Hilton man kan komma.

– Vi har valt att slipa och förädla vårt koncept istället för att sträva efter att bli större och likriktade. Kvalitet är långt viktigare än kvantitet för oss.

Så kanske många hotellägare skulle uttrycka sig men ett bevis för att det finns substans i detta yttrande är att Vårdshuset i dag är både Svanenmärkt och Krav-certifierat. Paret Aarts har ända från start varit mycket noga med att välja ekologiska produkter från trakten till sina maträtter. Att de ansågs vara lite halvflummiga grönvägare på 1980-talet är föga förvånande, men det är sådant man får tåla om man är tidigt ute. På det här vårdshuset, som egentligen borde ändra stavningen till Världshuset, har det under åren hållits en mängd kurser och konferenser, allt från yoga och kroppskänedom till afrikansk dans. Ett kroppsligt och själsligt välbefinnande har i alla år stått i centrum för värdparets ambitioner. Och vad kan vara viktigare än mat och dryck för att få gästerna att må bra?

Köket, där konstnärs själen Paul varje dag skapar okonventionella och fantasifulla verk, är Vårdshusets hjärta. Här förvandlas svenskodlade råvaror till internationella paradrätter. Siljanslaxen får sällskap på tallriken av sötpotatis och tamarindsås. Hellsvensk gädda kläs ibland i afrikansk kryddkostym med spiskummin, koriander och

gurkmeja, ankbröst penslas ogenerat med aprikosmarmelad, tonfiskmoussen spetsas till med djärv cajunblandning, den så ursvenska älgen hamnar ibland i en äkta provençalsk långbänk, en mustig *daube*, medan rådjursadeln får marinera långsamt i valnötsolja. Kort sagt, i detta nyfikna kök kan vad som helst hända.

Att den vänliga men också avvaktande lokalbefolkningen under årens lopp ibland har tyckt att denna korsbefruktade globalmeny är lite »konstig« är inte så förvånande. Få har ett så brett perspektiv som Christina och Paul som känner människor överallt och varje år dessutom försöker tillbringa några månader på en ö i sitt älskade Kenya. Orsaken till att dessa två globetrotters ändå förmått stanna kvar på denna lilla svenska »inlandsö« i så många år är att de lyckats kombinera lugn och trygghet med spänning. I stället för att resa själva låter de världen komma till sig.

STRESSFRITT KONCEPT

För bara något år sedan hörde de för första gången via några gäster talas om organisationen Slow Food. Den grundades 1989 som en protest mot att hamburgerkedjan McDonald's etablerade sig i Italien. I dag har föreningen mer än 65 000 medlemmar i 45 länder, varav knappt hundra i Sverige.

När paret Aarts satt sig in i rörelsens filosofi (se manifestet intill) där respekt för matkultur är huvudsaken, förstod de att deras eget koncept passade som handen i handsken.

– Vi har aldrig velat tillhöra någon rörelse eller kedja men detta kändes så rätt. Nu har vi liksom ett stöd i ryggen när vi vägrar stressa eller kompromissa med maten, säger Christina och berättar om en gäst som stod och stampade i farstun och irriterat undrade hur lång tid det skulle ta att få fram maten.

– Jag förklarade att vi inte jäktar här och frågade henne stillsamt om hon inte hade semester. Då lugnade hon sig och sade att jag hade rätt. Vi vill helst ha gäster som verkligen uppskattar maten och inte bara ser den som ett nödvändigt avbrott under konferenser.

Också detta är en hållning som passar väl

in i Slow Foodfilosofin. Medlemmarna i svenska Slow Food brukar träffas tre, fyra gånger per år på olika noga utvalda restauranger, och middagarna har ofta ett särskilt tema.

Förra året hölls den första Slow Foodmiddagen i Dala-Floda. Trots att den Krav-producerade kalven inte hade fått hänga tillräckligt länge den gången hade de 18 gästerna så trevligt i den avspända miljön att föreningen beslutade sig för att ge Vårdshuset i Dala-Floda ett av sina sparsmakade diplom.

Slow Foods representant i Sverige, regissören Carlo Barsotti, uppskattade förutom det personliga mottagandet och den höga ambitionsnivån i köket, särskilt den sympatiska vinlistan, som kännetecknas av en bra relation mellan kvalitet och pris. Här serveras till exempel ett utsökt Amaronevin för drygt 350 kronor samt ett billigt men välgjort ekologiskt vin från Toscana. I den goda matkultur som Slow Food försöker värna över hela världen ingår med automatik också en omsorg om måltidsdrycken, som oftast är vin.

– Att se till att våra gäster också ska ha råd med ett gott vin till maten är en självklarhet för oss. Det hör till en riktig måltid, säger Christina som tillsammans med sin uppfinningsrike make samlat sina bästa recept i kokboken *Världsmat från vårdshuset i Dala-Floda* (Norstedts, 1994).



Paul och Christina Aarts driver Vårdshuset i Dala-Floda.